



PLAN FORMATIVO	TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
CÓDIGO PLAN FORMATIVO	PF1432
SECTOR	GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y TURISMO
SUB SECTOR	GASTRONOMÍA
AREA	GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y TURISMO
SUB AREA	GASTRONOMÍA
ESPECIALIDAD	COCINA
PERFILES ASOCIADOS	MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS
NIVEL CUALIFICACION	NIVEL 2
MODALIDAD PRESENCIAL / NO PRESENCIAL (ONLINE)	BLENDED LEARNING, NO TODOS LOS MÓDULOS SON ADAPTABLES A MODALIDAD ONLINE.
DESCRIPCIÓN DE LA OCUPACIÓN Y CAMPO LABORAL ASOCIADO	EL(LA) MANIPULADOR DE ALIMENTOS SE DESEMPEÑA EN LABORES DE SOPORTE DE PREPARACIONES, REELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS SENCILLAS. SU CAMPO OCUPACIONAL ES EN EMPRESAS GASTRONÓMICAS DE DIVERSO TAMAÑO, COMO TAMBIÉN EN HOTELES, CASINOS INSTITUCIONALES Y EMPRESAS DE PRODUCCIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS.
VERSIÓN N°	1
N° RESOLUCIÓN	4307
FECHA DE RESOLUCIÓN	28-11-2023

REQUISITOS OTEC	SIN REQUISITOS ESPECIALES
INSTRUMENTO HABILITANTE PARTICIPANTE	SIN INSTRUMENTO HABILITANTE



REQUISITOS DE INGRESO AL PLAN FORMATIVO	EDUCACIÓN MEDIA COMPLETA, PREFERENTEMENTE
COMPETENCIA DEL PLAN FORMATIVO	REALIZAR LABORES DE SOPORTE EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN TIPO DE PREPARACIÓN CULINARIA, ESTÁNDARES TÉCNICOS, DE CALIDAD Y NORMATIVA VIGENTES.



sence®

NÚMERO DE MÓDULOS	NOMBRE DEL MÓDULO	HORAS DE DURACIÓN
Módulo N°1	LABORES DE ORGANIZACIÓN Y CONTROL DE BODEGA DE ALIMENTOS	32,00
Módulo N°2	LABORES DE ASISTENCIA EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	60,00
Módulo N°3	ATENCIÓN DE CLIENTES EN EL ÁREA GASTRONÓMICA	16,00
TOTAL DE HORAS		108,00



sence

MÓDULO FORMATIVO N° 1		
Nombre	LABORES DE ORGANIZACIÓN Y CONTROL DE BODEGA DE ALIMENTOS	
N° de horas asociadas al módulo	32,00	
Código Módulo	MA03600	
Perfil ChileValora asociado al módulo	MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS / P-5600-9412-001-V03.	
UCL(s) ChileValora relacionada(s)	INGRESAR Y ALMACENAR INSUMOS / U-5600-9412-002-V01.	
Requisitos de ingreso	EDUCACIÓN MEDIA COMPLETA, PREFERENTEMENTE	
Competencia del módulo	APLICAR PROTOCOLOS DE CONTROL DE ALMACENAJE DE ALIMENTOS EN BODEGA, DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTES.	
Modalidad	Sin Información	
Nivel Cualificación	Nivel 2	
Adaptabilidad a modalidad no presencial	ESTE MÓDULO SOLO PUEDE SER EJECUTADO DE FORMA PRESENCIAL.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
1. DESCRIBIR LOS PROCESOS DE RECEPCIÓN Y DESPACHO DE PRODUCTOS DE BODEGA DE ALIMENTOS, SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.	<p>1.1 IDENTIFICA LAS CARACTERÍSTICAS GENERALES DE UNA BODEGA DE ALIMENTOS, SEGÚN PROTOCOLOS DE ALMACENAMIENTO, ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>1.2 EXPLICA EL PASO A PASO DE LA RECEPCIÓN DE INSUMOS EN LA BODEGA DE ALIMENTOS, SEGÚN PROTOCOLOS DE ALMACENAMIENTO, ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>1.3 APLICA PAUTAS TÉCNICAS DE VERIFICACIÓN DE LAS ÓRDENES DE INGRESO DE PRODUCTOS Y LA CANTIDAD DE ESTOS EN FÍSICO AL RECEPCIONAR LOS INSUMOS.</p> <p>1.4 MENCIONA LA IMPORTANCIA DE REVISAR EL ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LOS INSUMOS EN LA BODEGA DE ALIMENTOS, SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>1.5 EXPLICA EL CONTENIDO DE PAUTAS DE CHEQUEO PARA FECHAS DE VENCIMIENTO DE PRODUCTOS DE LA BODEGA, SEGÚN PROTOCOLOS DE DESPACHO, ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p>	1. PROCESOS DE RECEPCIÓN Y DESPACHO DE PRODUCTOS DE BODEGA DE ALIMENTOS: CARACTERÍSTICAS GENERALES DE UNA BODEGA DE ALIMENTOS. USO DE PROTOCOLOS DE ALMACENAMIENTO. SISTEMAS DE CONTROL Y REGISTRO DE ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS. CARACTERÍSTICAS DEL PROCESO DE RECEPCIÓN DE INSUMOS EN LA BODEGA DE ALIMENTOS. USO DE PAUTAS TÉCNICAS PARA REVISAR ÓRDENES DE INGRESO DE PRODUCTOS. CONTENIDO DE LAS GUÍAS DE DESPACHO. IMPORTANCIA DE CHEQUEAR LO QUE LLEGA EN FÍSICO Y EL DETALLES DE LAS GUÍAS. CRITERIOS TÉCNICOS PARA CHEQUEAR ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LOS INSUMOS DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. MECANISMOS DE CONTROL DE ALMACENAJE DE ALIMENTOS REFRIGERADOS Y CONGELADOS. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TEMPERATURAS REQUERIDAS. ESTÁNDARES TÉCNICOS VINCULADOS A RECEPCIÓN Y DESPACHO DE PRODUCTOS DE BODEGA DE ALIMENTOS. NORMATIVAS VINCULADAS A LA RECEPCIÓN Y DESPACHO DE PRODUCTOS DE BODEGA DE ALIMENTOS. NORMATIVA DE HIGIENE,

		NORMATIVAS SANITARIAS, PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA, NORMATIVAS DE SEGURIDAD.
2. DETALLAR PROTOCOLOS DE CONTROL DE STOCK EN BODEGAS DE ALIMENTOS, SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.	<p>2.1 RECONOCE LA IMPORTANCIA DEL ORDEN EN LOS PROCESOS DE CONTROL DE STOCK EN BODEGAS DE ALIMENTOS, SEGÚN PROTOCOLOS DE ALMACENAMIENTO Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>2.2 DESCRIBE EL PROTOCOLO DE UBICACIÓN DE PRODUCTOS EN LA ZONA DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, ROTACIÓN DE INVENTARIO Y NORMATIVA VIGENTE.</p> <p>2.3 EXPLICA LOS PROTOCOLOS DE MANTENIMIENTO DEL ORDEN EN BODEGAS DE ALIMENTOS, SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>2.4 DESCRIBE LOS TIPOS DE REGISTROS USADOS EN CONTROL DE STOCK SEGÚN PROTOCOLOS DE ALMACENAMIENTO Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>2.5 DETALLA LOS PASOS DE LA ACTUALIZACIÓN DEL STOCK DE LA BODEGA, SEGÚN EL INGRESO O SALIDA DE UN PRODUCTO Y NORMATIVAS VIGENTES.</p>	2. PROTOCOLOS DE CONTROL DE STOCK EN BODEGAS DE ALIMENTOS: CARACTERÍSTICAS DE LAS BODEGAS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS. PRINCIPALES ÁREAS DE ALMACENAJE. IMPORTANCIA DEL ORDEN EN LOS PROCESOS DE CONTROL DE STOCK EN BODEGAS DE ALIMENTOS. PROTOCOLOS DE UBICACIÓN DE LOS PRODUCTOS EN LA ZONA DE ALMACENAMIENTO. TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO DE INSUMOS. CONCEPTO DE ROTACIÓN DE INVENTARIO EN BODEGAS DE ALIMENTOS. PROTOCOLOS DE MANTENCIÓN DE ORDEN EN LA BODEGA DE ALIMENTOS. USO DE REGISTROS DE CONTROL DE STOCK EN BODEGAS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS. IMPORTANCIA DE MANTENER ACTUALIZADO EL STOCK EN BODEGAS DE ALIMENTOS. ESTÁNDARES TÉCNICOS VINCULADOS AL CONTROL DE STOCK EN BODEGAS DE ALIMENTOS.
3. APLICAR PROTOCOLOS DE CONTROL DE HIGIENE Y SANITIZACIÓN DE BODEGAS DE ALIMENTOS, SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA SANITARIA.	<p>3.1 IDENTIFICA LOS TIPOS DE PRODUCTOS UTILIZADOS EN LA HIGIENE Y SANITIZACIÓN DE BODEGAS DE ALIMENTOS, SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA SANITARIA.</p> <p>3.2 DESCRIBE LAS PAUTAS TÉCNICAS USADAS EN LA VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BODEGAS, SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA SANITARIA.</p> <p>3.3 EXPLICA LA IMPORTANCIA DE MANTENER LOS PISOS DE LA BODEGA LIBRES DE RESTOS DE ALIMENTOS, SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA SANITARIA.</p> <p>3.4 RECONOCE LAS CONSECUENCIAS DE NO CUMPLIR LA NORMATIVA VIGENTE EN EL TRATAMIENTO DE DESECHOS ALIMENTARIOS EN EL FUNCIONAMIENTO DE LA BODEGA DE ALIMENTOS.</p>	3. PROTOCOLOS DE CONTROL DE HIGIENE Y SANITIZACIÓN DE BODEGAS DE ALIMENTOS: USOS Y CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS UTILIZADOS EN LA HIGIENE Y SANITIZACIÓN DE BODEGAS DE ALIMENTOS, QUE ESTÁN PERMITIDOS EN EL SECTOR GASTRONÓMICO. PAUTAS TÉCNICAS PARA REVISIÓN LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BODEGAS DE ALIMENTOS. USO DE PROTOCOLOS DE LIMPIEZA DE PISOS Y RETIRO DE RESTOS DE ALIMENTOS. NORMATIVAS VINCULADAS AL TRATAMIENTO DE DESECHOS ALIMENTOS. MANEJO DE RESIDUOS Y TRATAMIENTO DE DESECHOS ALIMENTARIOS. DESPERDICIOS Y DISPOSICIÓN DE CONTENEDORES. ESTÁNDARES TÉCNICOS VINCULADOS AL CONTROL DE HIGIENE Y SANITIZACIÓN DE BODEGAS DE ALIMENTOS.
PERFIL DEL FACILITADOR		

Opción 1	Opción 2	Opción 3
<p>FORMACIÓN ACADÉMICA COMO PROFESIONAL DEL ÁREA DE LAS CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS, CON TÍTULO.</p> <p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS, DE MINIMO TRES AÑOS DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR(A) DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.</p>	<p>FORMACIÓN ACADÉMICA COMO TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR DEL ÁREA DE LAS CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS, CON TÍTULO.</p> <p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS, DE MINIMO TRES AÑOS DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR(A) DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.</p>	<p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS, DE MINIMO CUATRO AÑOS DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR(A) DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.</p>
RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO		
Infraestructura	Equipos y herramientas	Materiales e insumos
<p>SALA DE CLASES QUE CUENTE AL MENOS 1,5 M2 PARTICIPANTE, IMPLEMENTADA CON: PUESTOS DE TRABAJO INDIVIDUALES QUE CONSIDERE MESA Y SILLA O SILLA UNIVERSITARIA; ESCRITORIO Y SILLA PARA EL(LA) FACILITADOR(A); CONEXIONES PARA UTILIZAR MEDIOS DIDÁCTICOS TALES COMO PROYECTOR MULTIMEDIA E INTERNET; SISTEMA DE VENTILACIÓN ADECUADA.</p> <p>SERVICIOS HIGIÉNICOS SEPARADOS PARA HOMBRES Y MUJERES CON CAPACIDAD SUFICIENTE PARA EL VOLUMEN QUE SE ATIENDE EN FORMA SIMULTÁNEA.</p> <p>RECOMENDACIONES DE INFRAESTRUCTURA ESPECÍFICA: INSTALACIONES QUE CUENTEN CON</p>	<p>COMPUTADOR PORTÁTIL O DE ESCRITORIO PARA EL(LA) FACILITADOR(A).</p> <p>PROYECTOR MULTIMEDIA.</p> <p>TELÓN.</p> <p>PIZARRÓN.</p> <p>FILMADORA O CÁMARA FOTOGRÁFICA PARA REGISTRAR EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES REALIZADAS POR LOS(AS) PARTICIPANTES.</p>	<p>SET DE ARTÍCULOS DE ESCRITORIO (1 POR PARTICIPANTE): LÁPIZ PASTA, LÁPIZ GRAFITO, GOMA DE BORRAR, REGLA, CUADERNO O CROQUERA, ARCHIVADOR O CARPETA.</p> <p>PLUMONES PARA PIZARRÓN.</p> <p>LIBRO DE CLASES.</p> <p>MANUAL DEL PARTICIPANTE QUE CONTEMPLA TODOS LOS CONTENIDOS ESPECIFICADOS PARA ESTE MÓDULO (1 POR PARTICIPANTE).</p>

<p>UNA BODEGA DE ALIMENTOS, QUE PERMITA REALIZAR SIMULACIONES DE LAS ACTIVIDADES DESCRITAS EN EL PLAN</p>	<p>ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (1 SET POR PARTICIPANTE): ZAPATOS DE SEGURIDAD; PECHERA; PANTALONES Y POLERA; POLAR CON MANGA DE TRES CUARTOS; COFIA O MALLA PARA PELO; MASCARILLA; GORRO DE COCINA; GUANTES.</p>	<p>SET DE MATERIALES E INSUMOS (1 POR CADA 3 PARTICIPANTES): MATERIAS PRIMAS: INSUMOS VARIOS PARA LA RECEPCIÓN EN BODEGA, COMO HARINAS, FRUTOS SECOS, PRODUCTOS CONGELADOS, FRUTAS Y VERDURAS, ETC.; MATERIALES DE LIMPIEZA: QUÍMICOS DE LIMPIEZA INDUSTRIALES; BOLSAS DE BASURA; PAPEL DESECHABLE; BASUREROS.</p>
---	---	--



sence

MÓDULO FORMATIVO N° 2		
Nombre	LABORES DE ASISTENCIA EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	
N° de horas asociadas al módulo	60,00	
Código Módulo	MA03601	
Perfil ChileValora asociado al módulo	MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS / P-5600-9412-001-V03.	
UCL(s) ChileValora relacionada(s)	LIMPIAR Y DESCONGELAR ALIMENTOS / U-5600-9412-003-V01.	
Requisitos de ingreso	EDUCACIÓN MEDIA COMPLETA, PREFERENTEMENTE	
Competencia del módulo	REALIZAR LABORES DE ASISTENCIA EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN REQUERIMIENTOS DE ÁREAS DE COCINA, ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.	
Modalidad	Sin Información	
Nivel Cualificación	Nivel 2	
Adaptabilidad a modalidad no presencial	ESTE MÓDULO SOLO PUEDE SER EJECUTADO DE FORMA PRESENCIAL.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
1. APLICAR TÉCNICAS DE LIMPIEZA, PESAJE Y CORTE DE ALIMENTOS, SEGÚN REQUERIMIENTOS DE LA PREPARACIÓN CULINARIA, ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.	<p>1.1 RECONOCE LOS PASOS TÉCNICOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN TIPO DE PRODUCTO, ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.</p> <p>1.2 DESCRIBE LAS TÉCNICAS DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS, CATEGORÍA DE PRODUCTO, TIPO DE PREPARACIÓN CULINARIA, ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.</p> <p>1.3 EXPLICA LAS TÉCNICAS DE PESAJE Y MEDICIÓN DE INGREDIENTES, SEGÚN FICHAS DE USO DE BALANZAS, TIPO DE PRODUCTO, ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.</p> <p>1.4 DESCRIBE LAS TÉCNICAS DE CORTE Y TROZADO DE ALIMENTOS, SEGÚN USO DE UTENSILIOS, TIPOS DE PRODUCTOS, ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.</p>	1. TÉCNICAS DE LIMPIEZA, PESAJE Y CORTE DE ALIMENTOS: CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LAS LABORES DE ASISTENCIA EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. PROCESOS Y PASOS TÉCNICOS EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. PRINCIPALES PRODUCTOS USADOS EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SEPARADOS POR CATEGORÍAS. CARACTERÍSTICAS DE PREPARACIONES CULINARIAS BÁSICAS DE ALIMENTOS. TÉCNICAS DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS. TÉCNICAS DE PESAJE DE ALIMENTOS. EJEMPLOS DE FICHAS TÉCNICAS PARA USOS DE BALANZAS. PESOS Y MEDIDAS DE INGREDIENTES MÁS COMUNES DE LAS PREPARACIONES DE ALIMENTOS. TÉCNICAS DE CORTE DE ALIMENTOS. TÉCNICAS DE TROZADO DE ALIMENTOS. TIPOS DE UTENSILIOS PARA CORTES Y TROZADOS DE ALIMENTOS. ESTÁNDARES TÉCNICOS VINCULADOS A LIMPIEZA, PESAJE Y CORTE DE ALIMENTOS. NORMATIVAS VINCULADAS A LIMPIEZA, PESAJE Y CORTE DE ALIMENTOS. NORMATIVAS SANITARIAS, PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA, NORMATIVAS DE SEGURIDAD.

<p>2. APLICAR TÉCNICAS DESCONGELAMIENTO Y RE-TERMALIZACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DE LA PREPARACIÓN CULINARIA, ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p>	<p>2.1 RECONOCE LA IMPORTANCIA DE MANTENER LA CADENA DE FRIO EN LOS ALIMENTOS, SEGÚN CALIDAD DEL PRODUCTO, ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.</p> <p>2.2 DESCRIBE LOS PASOS DEL CONTROL DE TEMPERATURA DE LA CADENA DE FRIO DE LOS ALIMENTOS, SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>2.3 RECONOCE LA IMPORTANCIA DE REVISAR Y VERIFICAR LAS FECHAS DE VENCIMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS, SEGÚN ESTÁNDARES DE CALIDAD Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>2.4 EXPLICA EL PASO A PASO DE LAS TÉCNICAS DE DESCONGELAMIENTO Y RE-TERMALIZACIÓN SEGÚN TIPO DE ALIMENTO, ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>2.5 MENCIONA LOS PRINCIPALES INDICADORES DEL ESTADO DE ALIMENTOS DESCONGELADOS, SEGÚN ESTÁNDARES DE CALIDAD Y NORMATIVAS VIGENTES.</p>	<p>2. TÉCNICAS DESCONGELAMIENTO Y RE-TERMALIZACIÓN DE ALIMENTOS: CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS PROCESOS DE DESCONGELAMIENTO Y RE-TERMALIZACIÓN DE ALIMENTOS. PROTOCOLOS DE MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRIO EN LOS ALIMENTOS. CARACTERÍSTICAS DE LOS SISTEMAS DE CONTROL DE TEMPERATURA. TÉCNICAS DE CONTROL DE TEMPERATURA DE LA CADENA DE FRIO DE LOS ALIMENTOS. IMPORTANCIA DE CHEQUEAR FECHAS DE VENCIMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS. TÉCNICAS DE DESCONGELAMIENTO Y RE-TERMALIZACIÓN. EJEMPLOS POR TIPO DE ALIMENTO. MECANISMOS DE VERIFICACIÓN DEL ESTADO DE ALIMENTOS DESCONGELADOS ESTÁNDARES TÉCNICOS VINCULADOS AL DESCONGELAMIENTO Y RE-TERMALIZACIÓN DE ALIMENTOS.</p>
<p>3. DESCRIBIR LAS TÉCNICAS DE HIGIENE Y ORDEN EN EL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p>	<p>3.1 IDENTIFICA LOS ELEMENTOS DE ASEO Y SANITIZACIÓN PERMITIDOS ÁREAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>3.2 DESCRIBE LAS TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE ZONAS DE TRABAJO, SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>3.3 ENUMERA LOS PASOS TÉCNICOS EN LA HIGIENIZACIÓN Y DESINFECCIÓN DE LOS UTENSILIOS Y EQUIPOS DESTINADOS A LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>3.4 EXPLICA EL DESTINO DE DESPERDICIOS Y MERMAS DE ALIMENTOS, SEGÚN PROTOCOLOS DE MANEJO DE DESECHOS EN ÁREAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>3.5 DESCRIBE LAS TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y ROTULACIÓN DE ALIMENTOS, DESTINADAS A MANTENER LA CADENA DE FRÍO Y</p>	<p>3. TÉCNICAS DE HIGIENE Y ORDEN EN EL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS: CARACTERÍSTICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. TIPOS Y USOS DE ELEMENTOS DE ASEO Y SANITIZACIÓN, PERMITIDOS EN EL SECTOR GASTRONÓMICO. TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN DE ZONAS DE TRABAJO DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. PAUTAS TÉCNICAS DE LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN Y DESINFECCIÓN DE LOS UTENSILIOS Y EQUIPOS. PROTOCOLOS DE MANEJO DE DESPERDICIOS Y MERMAS DE ALIMENTOS. TÉCNICAS DE CONTROL DE MERMAS. USO DE CONTENEDORES DESTINADOS A DESPERDICIOS Y MERMAS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS. TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y ROTULACIÓN DESTINADAS A MANTENER CADENA DE FRÍO Y EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA. TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO Y ROTULACIÓN DE ALIMENTOS. IMPORTANCIA DE MANTENER LA CADENA DE FRÍO EN LE PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS. IMPORTANCIA DE LA PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA</p>

	EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS.	DE ALIMENTOS. ESTÁNDARES TÉCNICOS VINCULADOS A LA HIGIENE Y ORDEN EN EL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.
PERFIL DEL FACILITADOR		
Opción 1	Opción 2	Opción 3
<p>FORMACIÓN ACADÉMICA COMO PROFESIONAL DEL ÁREA DE LAS CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS, CON TÍTULO.</p> <p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS, DE MINIMO TRES AÑOS DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR(A) DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.</p>	<p>FORMACIÓN ACADÉMICA COMO TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR DEL ÁREA DE LAS CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS, CON TÍTULO.</p> <p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS, DE MINIMO TRES AÑOS DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR(A) DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.</p>	<p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS, DE MINIMO CUATRO AÑOS DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR(A) DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.</p>
RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO		
Infraestructura	Equipos y herramientas	Materiales e insumos
<p>SALA DE CLASES QUE CUENTE AL MENOS 1,5 M2 PARTICIPANTE, IMPLEMENTADA CON: PUESTOS DE TRABAJO INDIVIDUALES QUE CONSIDERE MESA Y SILLA O SILLA UNIVERSITARIA; ESCRITORIO Y SILLA PARA EL(LA) FACILITADOR(A); CONEXIONES PARA UTILIZAR MEDIOS DIDÁCTICOS TALES COMO PROYECTOR MULTIMEDIA E INTERNET; SISTEMA DE VENTILACIÓN ADECUADA.</p> <p>SERVICIOS HIGIÉNICOS SEPARADOS PARA HOMBRES Y MUJERES CON CAPACIDAD SUFICIENTE PARA EL VOLUMEN QUE SE ATIENDE EN FORMA SIMULTÁNEA.</p>	<p>COMPUTADOR PORTÁTIL O DE ESCRITORIO PARA EL(LA) FACILITADOR(A).</p> <p>PROYECTOR MULTIMEDIA.</p> <p>TELÓN.</p> <p>PIZARRÓN.</p>	<p>SET DE ARTÍCULOS DE ESCRITORIO (1 POR PARTICIPANTE): LÁPIZ PASTA, LÁPIZ GRAFITO, GOMA DE BORRAR, REGLA, CUADERNO O CROQUERA, ARCHIVADOR O CARPETA.</p> <p>PLUMONES PARA PIZARRÓN.</p> <p>LIBRO DE CLASES.</p>

<p>RECOMENDACIONES DE INFRAESTRUCTURA ESPECÍFICA: INSTALACIONES QUE CUENTEN CON UNA ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, QUE PERMITA REALIZAR SIMULACIONES DE LAS ACTIVIDADES DESCRITAS EN EL PLAN.</p>	<p>FILMADORA O CÁMARA FOTOGRÁFICA PARA REGISTRAR EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES REALIZADAS POR LOS(AS) PARTICIPANTES.</p> <p>ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (1 SET POR PARTICIPANTE): ZAPATOS DE SEGURIDAD; PECHERA; PANTALONES Y POLERA; POLAR CON MANGA DE TRES CUARTOS; COFIA O MALA PARA PELO; MASCARILLA; GORRO DE COCINA; GUANTES.</p> <p>EQUIPOS (1 POR CADA 10 PARTICIPANTES): CÁMARA DE FRÍO.</p>	<p>MANUAL DEL PARTICIPANTE QUE CONTEMPLA TODOS LOS CONTENIDOS ESPECIFICADOS PARA ESTE MÓDULO (1 POR PARTICIPANTE).</p> <p>SET DE MATERIALES E INSUMOS (1 POR CADA 3 PARTICIPANTES): MANUAL DE PROCEDIMIENTOS. MANUAL DE MAQUINARIAS. FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS DE COCINA. MATERIAS PRIMAS: PARA PREPARAR ALIMENTOS: PRODUCTOS CONGELADOS, FRUTAS Y VERDURAS, ETC. MATERIALES DE LIMPIEZA: QUÍMICOS DE LIMPIEZA INDUSTRIALES BOLSAS DE BASURA PAPEL DESECHABLE BASUREROS.</p>
--	---	---



MÓDULO FORMATIVO N° 3		
Nombre	ATENCIÓN DE CLIENTES EN EL ÁREA GASTRONÓMICA	
N° de horas asociadas al módulo	16,00	
Código Módulo	MA03602	
Perfil ChileValora asociado al módulo	MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS / P-5600-9412-001-V03.	
UCL(s) ChileValora relacionada(s)	GESTIONAR SERVICIO AL CLIENTE, SEGÚN PROTOCOLO DE LA EMPRESA / U-5600-9412-004-V01.	
Requisitos de ingreso	EDUCACIÓN MEDIA COMPLETA, PREFERENTEMENTE	
Competencia del módulo	APLICAR PROTOCOLOS DE ATENCIÓN A CLIENTES, SEGÚN ESTÁNDARES DE CALIDAD DEL SUBSECTOR DE GASTRONOMÍA Y NORMATIVAS VIGENTES.	
Modalidad	Sin Información	
Nivel Cualificación	Nivel 2	
Adaptabilidad a modalidad no presencial	ESTE MÓDULO PUEDE SER ADAPTADO POR EL EJECUTOR PARA DESARROLLO ONLINE.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
1. DESCRIBIR LOS REQUISITOS PRESENTACIÓN PERSONAL SEGÚN ESTÁNDARES DE CALIDAD DEL SUBSECTOR DE GASTRONOMÍA Y NORMATIVAS VIGENTES.	1.1 IDENTIFICA EL TIPO DE UNIFORME USADO EN ÁREAS DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS PARA LAS LABORES DE ASISTENCIA. 1.2 RECONOCE LOS ALCANCES DE LOS PROTOCOLOS DE USO DE UNIFORMES SEGÚN ESTÁNDARES DE CALIDAD DEL SUBSECTOR DE GASTRONOMÍA Y NORMATIVAS VIGENTES. 1.3 EXPLICA EL CONTENIDO DE LOS PROTOCOLOS DE PRESENTACIÓN PERSONAL SEGÚN ESTÁNDARES DE CALIDAD DEL SUBSECTOR DE GASTRONOMÍA Y NORMATIVAS VIGENTES.	1. REQUISITOS PRESENTACIÓN PERSONAL EN EL SUBSECTOR DE GASTRONOMÍA: CARACTERÍSTICAS DE LOS UNIFORMES USADOS EN ÁREAS DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS: CHAQUETA, PANTALONES, DELANTAL, SOMBRERO, TELAS Y COLORES PERMITIDOS, ZAPATOS PROFESIONALES. PROTOCOLO DE USO DE UNIFORMES USADOS EN ÁREAS DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS. PROTOCOLOS DE HIGIENE Y PRESENTACIÓN DEL UNIFORME. PROTOCOLOS DE PAUTAS DE PRESENTACIÓN PERSONAL PARA LAS DISTINTAS ÁREAS DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS: LIMPIEZA Y PRESENTACIÓN DE MANOS Y UÑAS; RESTRICCIÓN DEL USO DE ACCESORIOS Y JOYAS; CORRECTA DISPOSICIÓN DEL CABELLO. ESTÁNDARES DE CALIDAD DEL SUBSECTOR GASTRONÓMICO. NORMATIVAS VINCULADAS A PROTOCOLOS DE ATENCIÓN A CLIENTES.
2. DESCRIBIR LAS PAUTAS DE ATENCIÓN A CLIENTES SEGÚN ESTÁNDARES DE CALIDAD DEL SUBSECTOR GASTRONÓMICO Y NORMATIVAS VIGENTES.	2.1 IDENTIFICA CARACTERÍSTICAS DE LOS TIPOS DE CLIENTES QUE SE VINCULAN CON SERVICIOS GASTRONÓMICOS. 2.2 ENUMERA LOS PASOS DE SALUDO Y DESPEDIDA DE CLIENTES, SE SEGÚN	2. PAUTAS DE ATENCIÓN A CLIENTES EN EL SUBSECTOR DE GASTRONOMÍA. CARACTERÍSTICAS DE LOS TIPOS DE CLIENTES EN EL SUBSECTOR GASTRONÓMICO. TÉCNICAS DE ATENCIÓN A CLIENTES EN EL SUBSECTOR

	<p>ESTÁNDARES DE CALIDAD DEL SUBSECTOR DE GASTRONOMÍA Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>2.3 RECONOCE LAS TÉCNICAS DE ESCUCHA ACTIVA PARA IDENTIFICAR LOS REQUERIMIENTOS DE CLIENTES DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS.</p> <p>2.4 MENCIONA EJEMPLOS DE ACCIONES A SU ALCANCE, PARA RESPONDER A REQUERIMIENTOS Y SOLICITUDES DE CLIENTES EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS.</p>	<p>GASTRONÓMICO. TÉCNICAS DE ESCUCHA ACTIVA PARA IDENTIFICAR REQUERIMIENTOS DE CLIENTES EN EL SUBSECTOR GASTRONÓMICO. TIPOS DE REQUERIMIENTOS DE CLIENTES DEL SUBSECTOR GASTRONÓMICO Y EJEMPLOS DE SOLUCIONES MÁS COMUNES. PROTOCOLOS DE CALIDAD EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS.</p>
PERFIL DEL FACILITADOR		
Opción 1	Opción 2	Opción 3
<p>FORMACIÓN ACADÉMICA COMO PROFESIONAL DEL ÁREA DE LAS CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS, CON TÍTULO.</p> <p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS, DE MINIMO TRES AÑOS DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR(A) DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.</p>	<p>FORMACIÓN ACADÉMICA COMO TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR DEL ÁREA DE LAS CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS, CON TÍTULO.</p> <p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS, DE MINIMO TRES AÑOS DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR(A) DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.</p>	<p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS, DE MINIMO CUATRO AÑOS DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR(A) DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.</p>
RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO		
Infraestructura	Equipos y herramientas	Materiales e insumos
<p>SALA DE CLASES QUE CUENTE AL MENOS 1,5 M2 PARTICIPANTE, IMPLEMENTADA CON: PUESTOS DE TRABAJO INDIVIDUALES QUE CONSIDERE MESA Y SILLA O SILLA UNIVERSITARIA; ESCRITORIO Y SILLA PARA EL(LA) FACILITADOR(A); CONEXIONES PARA UTILIZAR MEDIOS DIDÁCTICOS TALES COMO PROYECTOR MULTIMEDIA E INTERNET; SISTEMA DE VENTILACIÓN ADECUADA.</p>	<p>COMPUTADOR PORTÁTIL O DE ESCRITORIO PARA EL(LA) FACILITADOR(A).</p> <p>PROYECTOR MULTIMEDIA.</p>	<p>SET DE ARTÍCULOS DE ESCRITORIO (1 POR PARTICIPANTE): LÁPIZ PASTA, LÁPIZ GRAFITO, GOMA DE BORRAR, REGLA, CUADERNO O CROQUERA, ARCHIVADOR O CARPETA.</p> <p>PLUMONES PARA PIZARRÓN.</p>

<p>SERVICIOS HIGIÉNICOS SEPARADOS PARA HOMBRES Y MUJERES CON CAPACIDAD SUFICIENTE PARA EL VOLUMEN QUE SE ATIENDE EN FORMA SIMULTÁNEA.</p>	<p>TELÓN.</p> <p>PIZARRÓN.</p> <p>FILMADORA O CÁMARA FOTOGRÁFICA PARA REGISTRAR EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES REALIZADAS POR LOS(AS) PARTICIPANTES.</p> <p>ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (1 SET POR PARTICIPANTE): UNIFORME DE TRABAJO, UNO POR PARTICIPANTE, COMPUESTO POR: CHAQUETA BLANCA; PANTALÓN BLANCO O PIE DE POOLE; GORRA PARA EL PELO; ZAPATOS CON PLANTA ANTIDESLIZANTE; PECHERA O MANDIL BLANCO; ANTEOJOS DE SEGURIDAD; GUANTES DE SEGURIDAD.</p>	<p>LIBRO DE CLASES.</p> <p>MANUAL DEL PARTICIPANTE QUE CONTEMPLE TODOS LOS CONTENIDOS ESPECIFICADOS PARA ESTE MÓDULO (1 POR PARTICIPANTE).</p> <p>SET DE MATERIALES E INSUMOS (1 POR PARTICIPANTE): PAUTAS DE EVALUACIÓN POR ACTIVIDAD.</p>
---	---	---

